PRIMO

Manual

PANIFICADORA

BM1-S

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

GUÍA DE INSTALACIÓN Y USO

Lea todas las instrucciones - guardar para futuras consultas

SUMARIO

1. TARJETA DE GARANTÍA	4
2. INFORMACIÓN RELATIVA AL RECICLADO	5
3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	6
4. LOS INGREDIENTES	10
5. EL DISPLAY	11
6. ENCENDIDO/APAGADO	12
7. PROGRAMAS	12
8. MODO DE EMPLEO	14
9. EL USO DEL TEMPORIZADOR DE RETRASO	16
10. LIMPIEZA	16
11. ALGUNOS CONSEJOS PARA COCER UN PAN DECIOSO	17
12. GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	18
13. PREGUNTAS MÁS FRECUENTES	19
14. GENERAL	20
15. ANTES DE HACER REPARAR LA MÁQUINA DE HACER PAN	20

1. TARJETA DE GARANTÍA

Remitente : Escriba en mayúsculas.

Apellidos.....

Nombre.....

Calle.....

CP y localidad.....

Teléfono con prefijo.....

Artículo :

Firma del comprador.....

VISONIC S.A.
Parque Empresarial "La Carpetania"
C/ Miguel Faraday, 6
28906 Getafe
Madrid

Hotline number (Spain): 902 104 097
Mail contact: hotline@visonic.es

3 AÑOS DE GARANTÍA A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA
En caso de reclamación, debe adjuntar la tarjeta de garantía y el justificante de compra al aparato defectuoso y, si es posible, una descripción detallada de la avería.

No se aceptarán las tarjetas de garantía enviadas a posteriormente.

DESCRIPCIÓN DE LA AVERÍA :

.....
.....
.....
.....

2. INFORMACIÓN RELATIVA AL RECICLADO

El símbolo que aparece en el producto o en su embalaje indica que este aparato no debe tratarse como residuo doméstico, sino llevarse a un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Cuidando de que este producto se elimine correctamente, evitará consecuencias nocivas para la salud humana y para el medio ambiente ocasionadas por un tratamiento erróneo de estos residuos. Para más información acerca del reciclado del producto, consulte con la instancia, empresa o servicio municipal encargado de la eliminación de residuos domésticos o la tienda en la que lo adquirió.

El embalaje es reciclable. Maneje el embalaje de manera ecológica.

ADVERTENCIA:
Si es el cable eléctrico el dañado, para prevenir accidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio posventa o una persona igualmente cualificada.

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea primero el manual de instrucciones atentamente y enteramente, antes de empezar a utilizar el aparato y guárdelo para futura referencia.
- Utilice este aparato sólo para los fines descritos en este manual de instrucciones.
-
  Atención: evite tocar las superficies calientes, cuando el aparato está conectado.
- Conecte el aparato a la corriente alterna, a una toma de corriente puesta a tierra con una tensión que corresponde con la indicada en la placa señalética del aparato.
- Nunca tuerza severamente el cordón eléctrico y evite que entre en contacto con superficies calientes.
- Desenrolle el cordón enteramente para evitar sobrecalentarlo.
- Nunca coloque el aparato cerca de aparatos que irradian calor, como hornos, cocinas de gas, placas, etc. Mantenga el aparato alejado de paredes u otros objetos que podrían inflamarse como cortinas, toallas (algodón o papel etc.)
- Asegúrese siempre de que el aparato está en un subsuelo plano y liso.
- Antes de desplazar el aparato, es necesario apagarlo y dejarlo enfriar. Utilice ambas manos para desplazar el aparato.
- No utilice el aparato, cuando el enchufe, el cordón eléctrico o el aparato estén dañados, cuando el aparato ya no funcione como es debido, cuando se haya caído o haya sido dañado de otra manera. Pida consejo en la tienda donde compró el aparato o en el departamento de reparación del fabricante. Toda reparación tiene que ser

efectuada por técnicos especializados. Las reparaciones mal hechas pueden causar peligros considerables para el usuario. Nunca utilice el aparato con accesorios que no estén recomendados o suministrados por el fabricante.

- Apague el aparato enteramente, cuando no se lo utilice o cuando sea limpiado y retire el enchufe de la toma de corriente.
- No tire del cordón o del aparato para desenchufarlo. Nunca toque el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de niños. Los niños no se dan cuenta de los peligros que están relacionados con el uso de aparatos eléctricos. No deje a los niños utilizar los aparatos eléctricos sin vigilancia. Almacene siempre el aparato en un lugar fuera del alcance de niños.
- Los cables de prolongación sólo pueden ser utilizados si la tensión (véase la placa señalética en la parte inferior de la máquina de hacer pan) y la potencia son iguales o superiores a las del aparato suministrado. Utilice siempre un cable de prolongación aprobado y puesto a tierra.
- Si usted ya no quiere utilizar el aparato a causa de un defecto, le aconsejamos cortar el cordón, después de haber retirado el enchufe de la toma de corriente. Lleve el aparato al centro de tratamiento de residuos más cerca.
- Aconsejamos no utilizar el temporizador de retraso por la noche.
- Nunca intente reparar el aparato en caso de un fallo técnico; si la seguridad de temperatura en el aparato salta, es posible que haya un defecto en el sistema de calefacción, un problema que no puede ser arreglado quitando o reemplazando esta seguridad. Es necesario

sólo utilizar los accesorios originales.

- Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.
- Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:
  - En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.£
  - En las fincas.
  - En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
  - En los cuartos de huéspedes o similares.
- Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.
- Este aparato cumple con la directiva nro. 76/889/CEE sobre las perturbaciones radioeléctricas producidas por electrodomésticos, con directiva adicional nro. 82/499.
- Antes de la primera utilización
- En el embalaje va a encontrar la máquina de hacer pan, el molde de pan, la pala amasadora, un vaso graduado,

une cucharilla medidora, un gancho para extraer la pala amasadora del pan y el manual de instrucciones. Quite todo el material de embalaje y manténgalo fuera del alcance de niños. Verifique si todos los accesorios están incluidos en el suministro y han sido desembalados y si la máquina de hacer pan no ha sido dañado, posiblemente por el transporte.

- Limpie la máquina de hacer pan, el molde de pan y la pala amasadora con un paño húmedo. El molde de pan y la pala amasadora están cubiertos con un revestimiento antiadherente. Nunca limpie estos accesorios con productos de limpieza, una escobilla para fregar platos o una esponja. Utilice siempre un paño húmedo. Esto es suficiente para mantenerlos limpios. La primera vez que usted conecta el aparato, la máquina de hacer pan emitirá una señal acústica fuerte y el display indicará “3.00”. El punto doble entre “3” y “00” parpadeará. La máquina de hacer pan ahora está lista para ser utilizada y el programa 1 (básico) ha sido seleccionado automáticamente. Al ser utilizada por la primera vez, su máquina de hacer pan podría humear un poco, pero esto es completamente normal, no hace daño y sólo es provisional.
- La calidad del pan cocido en su máquina de hacer pan, depende de muchos factores. Tenga cuidado que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente y utilice siempre la cantidad correcta de los ingredientes mencionados en las diferentes recetas.
- Para evitar que la masa desborde del molde, tiene que tener en cuenta la cantidad máxima indicada en el recetario.

4. LOS INGREDIENTES

Los factores más importantes para obtener el mejor pan, son la calidad, la frescura y la medida correcta de sus ingredientes.

Harina
La harina es el elemento básico del pan. El peso varía según la especie. Por eso es absolutamente necesario medir la cantidad correcta con una balanza de cocina.
Consejo: Al comprar la harina, preste atención en el texto en el embalaje. El texto tiene que mencionar que es harina apta para entre otras la panificación.

Gluten
El gluten está por naturaleza presente en la harina y además favorece la subida del pan.

Levadura
La levadura es un organismo micro que crece en diferentes alimentos vegetales. Tiene la capacidad de convertir azúcar en alcohol y gas de dióxido de carbono, que hace que la levadura se aumenta muy rápidamente, lo que es ideal para hacer subir la masa del pan y hacerla más ligera y más digerible.
Aconsejamos utilizar la levadura seca en la máquina de hacer pan. Esta levadura (de grano) es más fácil a utilizar, se puede conservarla por más tiempo que la levadura fresca y el resultado de cocción es más constante que cuando utilizaría la levadura fresca.

Sal
La sal no sólo es necesaria para mejorar el sabor del pan, sino también para regular la actividad de la levadura, reforzar la masa del pan y evitar que el pan suba demasiado.

Mantequilla/aceite
La mantequilla y el aceite mejoran el sabor del pan y ayudan a suavizar el pan. Los dos ingredientes tienen que estar a temperatura ambiente, antes de ser añadidos a los otros ingredientes.

Azúcar
El azúcar es un nutriente esencial para la levadura y es importante para hacer subir el pan. Se puede utilizar azúcar blanco, azúcar moreno, melaza o miel. Da una cierta dulzura al sabor del pan, aumenta el valor nutritivo y gracias al azúcar, se puede conservar el pan por más tiempo.
Atención: No utilice azúcar grueso o terrones de azúcar para por ejemplo el pan de azúcar, para evitar dañar el revestimiento antiadherente del molde de pan.

Agua
Cuando la harina se mezcla con el agua, se forma el gluten y se cierra el aire, para que el pan pueda subir. Con una temperatura ambiente normal, aconsejamos utilizar agua tibia para hacer pan: el agua fría no activa la levadura y el agua caliente la activa demasiado.

Leche
La leche hace tostar la corteza, mejora el sabor del pan, aumenta el valor nutritivo y da un color bonito y cremoso al interior del pan. Si quiere utilizar leche fresca, por supuesto usted tiene que reducir la cantidad de agua para mantener en equilibrio el nivel de humedad.
Atención: No utilice leche fresca si usted programa el proceso de cocción, utilizando el temporizador de retraso, para evitar que la leche se corte.

Otros ingredientes
En recetarios se puede encontrar recetas que requieren hierbas, nueces, pasas, frutas o verduras y similares.
Utilice siempre ingredientes frescos. Si quiere utilizar nueces, pipas de girasol, frutas secas o similares, aconsejamos ponerlos a remojo en agua de antemano, bien secarlos y añadirlos después a la masa. Tenga cuidado que estos ingredientes no sean demasiado grandes y afilados para evitar que el revestimiento antiadherente quede dañado.

5. EL DISPLAY

El botón ‘menú’
Utilice este botón para seleccionar el programa de cocción correcto.
Cada vez que pulsa este botón, el aparato emitirá una señal acústica y el número de programa cambiará. El display indicará el programa seleccionado. Esta máquina de hacer pan dispone de 12 posibilidades de programas.

El botón ‘color’
Se puede utilizar este botón para seleccionar el grado de tostado de la corteza del pan (claro, medio u oscuro).
Consejo: si prueba una receta por la primera vez, aconsejamos seleccionar el color medio.

El botón ‘loaf size’
Este botón sirve para ajustar el peso del pan. Se puede elegir entre un pan de 700g o 1100g.
Consejo: la cantidad total de los ingredientes mencionados en la receta es el peso del pan que va a hacer.

El botón ‘start’ y ‘stop’
Utilizando este botón, se puede poner en marcha o parar el programa.
Consejo: si no ha seleccionado el programa correcto, se puede modificarlo, manteniendo pulsado el botón ‘stop’ por algunos segundos. Después, es posible ajustar el aparato de nuevo, seleccionando el programa correcto.
Start: para poner en marcha un programa, tiene que pulsar este botón y la máquina de hacer pan emitirá una breve señal acústica. El punto doble entre las cifras que indican el tiempo en el display parpadeará. El aparato comenzará la cuenta atrás del tiempo y terminará el programa seleccionado.
Stop: para terminar un programa, tiene que mantener pulsado el botón por algunos segundos, hasta entender una señal acústica. La señal acústica confirma que el programa ha sido parado.

6. ENCENDIDO/APAGADO

¿Cómo se puede ver si la máquina de hacer pan o el programa está en marcha?
Si el punto doble está parpadeando, el programa está en marcha.
Si el punto doble está encendido constantemente, el programa se ha parado.

Botones temporizador de retraso ‘time + of time -’
Utilizando estos botones, se puede determinar cuando el pan tiene que ser listo. Si pulsa el botón ‘time +’, el tiempo aumentará con diez minutos por vez. Si pulsa el botón ‘time –’, el tiempo disminuirá con diez minutos por vez.

El botón ‘unlock’
Pulsando este botón, se puede desbloquear la cerradura de la tapa y abrir la tapa. Al cerrar la tapa, primero usted tiene que entender un clic, antes de estar seguro que la tapa está de nuevo bloqueada y que no se la puede abrir durante el proceso de cocción.

Gaveta en la parte delantera
En la parte inferior delantera de su aparato, hay una gaveta. En esta gaveta usted puede almacenar los accesorios, como la pala amasadora, el gancho para extraer la pala amasadora del pan y la cucharilla medidora.

7. PROGRAMAS

Programa 1: Básico (basic). Es el programa más utilizado para hacer pan blanco.
Programa 2: Francés (french). El tiempo de amasado y de subida es más largo que en el programa básico.
Programa 3: Integral (whole wheat). Es el programa más adecuado para hacer panes pesados como el pan integral y el pan de multicereales. El pan será generalmente más pequeño que un pan blanco, porque la harina es más pesada.

Programa 4: Rápido (quick). Se puede utilizar este programa, si usted quiere tener un pan blanco en un período de tiempo corto. Por el tiempo más corto, el pan será más pequeño que en el programa básico.

Programa 5: Dulce (sweet). Este programa es apto para hacer por ejemplo pan de pasas.

Programa 6: Ultra rápido I (ultra fast I). Seleccionando este programa, se puede hacer un delicioso y fresco pan blanco de 700 gramos dentro de una hora.

Programa 7: Ultra rápido II (ultra fast II). Seleccionando este programa, se puede hacer un delicioso y fresco pan blanco de 900 gramos dentro de una hora.

Programa 8: Masa (dough). Este programa sirve para hacer masa y hacerla subir.

Programa 9: Mermelada (jam). Es el programa para preparar una rica mermelada fresca. ¡Atención! Tenga cuidado de quitar las pepitas y los huesos de los ingredientes, antes de introducirlos en el molde de pan. Las pepitas afiladas podrían dañar el revestimiento antiadherente.

Procedimiento: Introduzca todos los ingredientes en el molde de pan y seleccione el programa JAM. Pulse el botón 'start'. La máquina de hacer pan precalentará ahora primero los ingredientes. Después, el aparato mezclará todo y finalmente la mermelada será enfriada en la máquina. Al terminar el programa, el aparato emitirá una señal acústica. Luego, se puede echar la mermelada en un frasco o un tarro y dejarla enfriar un poco más. Cuando la mermelada se ha enfriado suficientemente, se puede meter el frasco o el tarro en el frigorífico.

Programa 10: Bizcocho (cake). Seleccionando este programa, se puede hacer pan con por ejemplo levadura de polvo. Los panes hechos con este programa son menos altos y tienen una estructura más firme. Utilizando este programa, no se puede utilizar el temporizador de retraso, porque la levadura de polvo actúa directamente. Si quiere hacer bizcocho, aconsejamos meter los ingredientes en el molde de pan y seleccionar el programa correcto. Remueva entonces los ingredientes con una cuchara en madera, antes de pulsar el botón 'start', porque esto fomenta el amasado.

Programa 11: Sándwich (sandwich). Utilice este programa para hacer un pan blanco esponjoso (para hacer por ejemplo sándwiches) ¡Atención! No se puede seleccionar el grado de tostado de la corteza del pan. Es automáticamente seleccionado por el aparato mismo.

Programa 12: Cocido (bake). Se puede utilizar este programa para masa preparada, que usted por ejemplo ya ha preparado de antemano. Este programa sólo permite cocer la masa. Se puede ajustar el temporizador de retraso de 1 hora hasta 13 horas, pulsando los botones 'Time +' y 'Time -'. También es posible recalentar un pan que ya ha sido cocido.

8. MODO DE EMPLEO

Paso 1: Saque el molde de pan del aparato, girándolo noventa grados a la izquierda y tirándolo recto hacia arriba del aparato.

Paso 2: Coloque la pala amasadora (suplementaria) en el eje en el centro del molde de pan. La pala amasadora tiene que ser puesta de manera correcta y cuidadosa, para que todos los ingredientes sean mezclados y amasados suficientemente.

Paso 3: Introduzca los ingredientes en el molde de pan de la manera y por orden siguiente:
La mitad de la harina necesaria
Agua/leche
Mantequilla/aceite
Eventualmente huevos
El resto de la harina necesaria
Azúcar (ponga el azúcar por un lado)
Sal (ponga la sal por otro lado)
Levadura (ponga la levadura en un hueco hecho en la harina en el centro)
¡Atención! La levadura no puede entrar en contacto con el agua, porque el agua activará la levadura, antes de que los ingredientes sean mezclados y amasados suficientemente.

Paso 4: Quite todos los restos de los ingredientes del exterior del molde de pan. Coloque el molde de nuevo en la máquina de hacer pan y gíralo noventa grados a la derecha, de modo que esté bien fijado.

Paso 5: Cierre la tapa.

Paso 6: Inserte el enchufe en la toma de corriente.

Paso 7: Seleccione el programa correcto, pulsando el botón ‘menú’.

Paso 8: Pulse el botón ‘crust’ para ajustar el grado de tostado de la corteza. Se puede elegir entre claro, medio u oscuro.

Paso 9: Ajuste eventualmente el temporizador de retraso.

Paso 10: Pulse el botón ‘start’. El punto doble parpadeará, lo que indica que la máquina de hacer pan está en marcha.

Tiempos de programa:

Programa	**700gr**	**1100gr**
1. básico	2.53	3.00
2. francés	3.40	3.50
3. integral	3.32	3.40
4. rápido	1.40*	1.40*
5. dulce	2.50	2.55
6. ultra rápido I	0.58	-----
7. ultra rápido II	------	0.58
8. masa	1.30*	1.30*
9. mermelada	1.20*	1.20*

10. bizcocho	2.50*	2.50*
11. sándwich	2.55	3.00
12. cocido	1.00*	1.00*

* Al seleccionar este programa, no se puede ajustar el peso deseado.
El display indica el tiempo en horas y minutos. Ejemplo: programa 1, básico, 700gramos dura 2 horas y 53 minutos.

Paso 11: Cuando el pan esté listo, el aparato emitirá algunas señales acústicas. Pulse el botón 'stop' y manténgalo pulsado por algunos segundos. El aparato emitirá de nuevo una señal acústica para confirmar que usted ha terminado el programa. Retire el enchufe de la toma de corriente y abra la tapa de la máquina de hacer pan. Saque el molde de pan con guantes de cocina. Deje enfriar el pan en el molde de pan durante más o menos 10 hasta 15 minutos. Mantenga el molde de pan al revés por encima del fregadero y sacúdalo con cuidado, hasta que el pan salga del molde. Cuando, al sacar el pan del molde, la pala amasadora se queda dentro del pan, se puede utilizar el gancho suministrado para retirar la pala amasadora. Coloque el gancho en la abertura de la pala amasadora y tire con cuidado, hasta que la pala amasadora se deslice del pan.

El aparato emite una señal acústica durante el proceso de amasado de los siguientes programas: Básico, Francés, Integral, Dulce y Sándwich. Esta señal acústica indica que se puede añadir ingredientes adicionales como: pasas, nueces, etc. Abra la tapa, añada los ingredientes adicionales, cierre después la tapa y el proceso de amasado será continuado.
¡Atención! Las pasas y las nueces tienen que ser puestas a remojo de antemano y secadas con un paño o papel de cocina. Tenga cuidado que los ingredientes no sean demasiado grandes o afilados, para evitar dañar el revestimiento antiadherente del molde de pan.

Nunca ponga el pan y el molde de pan en el exterior del aparato o directamente sobre un mantel de plástico. Si el pan no se suelta enseguida, gire con cuidado el eje en la parte inferior del molde de pan, hasta que el pan se suelte. Aconsejamos cortar el pan después de 15 hasta 20 minutos.
ADICIONAL: Si usted no esté a tiempo en casa alguna vez, la máquina de hacer pan continuará calentando por 60 minutos. Estos 60 minutos no están incluidos en el tiempo del programa.

9. EL USO DEL TEMPORIZADOR DE RETRASO

Si usted quiere utilizar el temporizador de retraso, tiene que seleccionar esta opción, antes de pulsar el botón 'start'. Importante: no utilice el temporizador de retraso, al utilizar ingredientes perecederos.

Siga los 8 primeros pasos descritos en el capítulo 'modo de empleo'. Entonces, después de haber seleccionado el programa correcto y el grado de tostado de la corteza deseado, pulse el botón 'time +' o 'time -' para aumentar o disminuir el tiempo en el display.
Ejemplo: Son las nueve de la mañana y usted quiere que el pan esté listo a las cinco de la tarde.
Introduzca todos los ingredientes en el molde de pan. Ponga el molde de pan en la máquina de hacer pan. Cierre la tapa y pulse el botón 'menú' para seleccionar el programa correcto. Pulse el botón 'crust' para ajustar el grado de tostado de la corteza. Pulse el botón con la flechita apuntando hacia arriba, hasta que el display indique 8.00, ya que ocho horas habrán transcurrido desde el momento en el que ha pulsado el botón 'start' hasta el momento en el que el pan tenga que estar listo (a las cinco de la tarde).
Pulse el botón 'start'. El punto doble en el display parpadeará y el aparato comenzará la cuenta atrás del tiempo hasta alcanzar el momento en el que la máquina de hacer pan tenga que comenzar el amasado. El aparato continuará el programa seleccionado de modo que el pan esté listo en el momento deseado.

10. LIMPIEZA

Apague el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y déjalo enfriar completamente, antes de limpiarlo.

Exterior
Limpie el exterior del aparato y la ventanita con una esponja o paño húmedo. Saque el molde de pan, antes de limpiarlo. Si es necesario, se puede limpiar el exterior del aparato con un detergente suave. Eventualmente se puede quitar la tapa para facilitar la limpieza.

Interior
Se puede limpiar el interior del aparato con un paño poco húmedo. Tenga cuidado al limpiar el elemento de calefacción.
Molde de pan
Se puede limpiar el molde de pan con agua caliente. Evite dañar el revestimiento antiadherente. Si no es posible retirar la pala amasadora del molde de pan, usted tiene que dejar enfriar enteramente el molde de pan. Después, usted puede verter un poco de agua caliente en el molde pan, de modo que la pala amasadora está sumergida.

Gracias al agua, las partes pegajosas se disolverán y la pala amasadora podrá ser sacada del molde de pan.
No utilice productos de limpieza o escobillas para no dañar el revestimiento antiadherente del molde de pan. No se puede meter el molde de pan en el lavavajillas.

11. ALGUNOS CONSEJOS PARA COCER UN PAN DECIOSO

Siempre mida los ingredientes con precisión y tenga cuidado que estén a temperatura ambiente.
Añada los ingredientes en el orden correcto.
Tenga cuidado que los ingredientes sean frescos.
Introduzca la levadura como último ingrediente en el molde. Póngala en un hueco en la harina. La levadura no puede entrar en contacto con la sal, el azúcar y el agua (leche).
Consejo: se puede comprobar la frescura de la levadura, haciendo el test siguiente: Disuelva una cucharadita de azúcar en media taza de agua tibia y añada una cucharadita de levadura. Después de algunos minutos, si la levadura es fresca, el todo borbollará y burbujeará.
Consejo: Más o menos 5 hasta 10 minutos después de que el aparato ha sido puesto en marcha, se puede ver si la bola de masa está adecuada. La masa tiene que parecerse a una bola lisa, elástica y redonda. Abra la tapa y toque con los dedos por un momento la parte superior de la bola de masa. Tenga cuidado que la pala amasadora continúe girando. Si la masa queda colgada un poco a los dedos, está bien. Si la masa queda colgada al molde de pan, la masa está demasiado mojada. Si la masa no queda colgada a los dedos, la bola de masa está demasiado seca.
Consejo: La sal frena la acción de la levadura y el azúcar fomenta su acción. Si usted no puede utilizar un ingrediente de los dos por razón de dieta, también tiene que omitir el otro. Se obtiene entonces un pan sin azúcar y sal.
Si usted quiere hacer inmediatamente un nuevo pan, tiene que dejar enfriar el aparato durante 10 hasta 20 minutos, antes de utilizarlo de nuevo.
Las diferentes especies de panes tienen una estructura y tamaño diferente, porque los ingredientes utilizados son distintos. Algunos panes son más firmes y pequeños que otros. Eso es normal.
Puede ser que usted tenga que adaptar las proporciones en algunas recetas. Es decir: o la cantidad de levadura o la cantidad de harina o la cantidad de agua. Nunca adapte todo al mismo tiempo, porque esto no tendrá efecto. La adaptación puede ser necesaria en relación con:

- La calidad y el peso específico de la harina
- Las diferencias de temperatura en el ambiente
- La frescura de los ingredientes

El pan que hace usted mismo, no contiene conservantes y por eso es perecedero. Si usted lo embala herméticamente, después de haberlo dejado enfriar, se puede conservarlo por algunos días. Por supuesto es también posible congelarlo y consumirlo después.

12. GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Hay diferentes razones por las cuales a veces no se obtiene el resultado esperado. En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir y las soluciones eventuales.

El pan se ha hundido

Si el pan parece hundido por todos lados, quiere decir que la masa estaba demasiado mojada. Trate de añadir un poco menos de agua. Si usted utiliza frutas conservadas o verduras, primero déjalas escurrir y sécalas bien, antes de utilizarlas. Están impregnadas por largo tiempo y por eso tienen un excedente de líquido. Se puede también intentar utilizar una especie de harina más ligera.

Otra causa puede ser que la masa ha subido demasiado. Trate de añadir un poco menos de levadura, 1 hasta 2 gramos.

En el centro el pan no está cocido suficientemente.

Si el interior del pan no está cocido suficientemente, esto se puede deber a la especie de harina utilizada. Es frecuente al utilizar especies de harina pesada, como harina de centeno o harina integral. Trate de utilizar un proceso de amasado más, al utilizar estas especies de harina. Cuando la máquina de hacer pan haya terminado el primer proceso de amasado, usted tiene que parar el aparato, ajustarlo de nuevo y pulsar el botón 'start'. El aparato comenzará de nuevo el proceso de amasado, por lo cual la masa absorberá una mayor cantidad de aire. Se puede también meter el grado de tostado de la corteza en 'oscuro', lo que hace que la temperatura de cocido sea más elevada.

Hay tanta masa que sale del molde de pan.

Si el pan sube más que lo normal, usted ha utilizado demasiada levadura. Verifique si ha utilizado la cantidad y la especie correcta de levadura.

Un excedente de azúcar puede activar la levadura demasiado. Disminuya la cantidad de azúcar y tenga también en cuenta las frutas secas o la miel que pueden contener demasiado azúcar. Trate de disminuir la cantidad de agua con 10 a 20 ml. Hay que tener en cuenta que una humedad más reducida impide que la levadura sea demasiado activa.

Si se utiliza harina finamente molida, también es a veces posible que el pan suba demasiado. Estas especies de harina necesitan una levadura menos activa, para que la masa suba, que otras especies de harina más pesada o más gruesa.

El pan es demasiado seco

Utilice un poco menos de harina y añada 1 cuchara de líquido. Cuando la máquina de hacer pan tiene que mezclar una masa más pesada o cuando los tiempos de amasado son más largos, es posible que el aparato comience a vibrar en el fregadero. Asegúrese siempre de que el aparato está en una superficie estable y de que no está demasiado cerca de otro objeto o del borde del fregadero.

Panes planos
Si se utiliza harina molida por el molino o harina integral, puede ser que el pan sea más plano.
Si el pan no sube del todo, es necesario controlar la levadura. ¿No se ha olvidado añadir la levadura? Si el pan sólo ha subido ligeramente, es posible que la levadura fuera demasiado vieja.
El agua demasiado fría o demasiado caliente puede impedir que la levadura sea activada.
Controle también la dosis utilizada de sal. Asegúrese de que usted no ha utilizado demasiada sal.

Mensaje de error en el display
Si el display indica “H:HH”, después de que usted ha pulsado el botón ‘start’, el aparato todavía está demasiado caliente. Déjalo enfriar por 10 hasta 20 minutos con la tapa abierta.
Si el display indica “E:EE”, después de que usted ha pulsado el botón ‘start’, tiene que contactar la tienda donde se ha comprado el aparato o el servicio posventa del fabricante. Ellos pueden controlar este mensaje de error.

13. PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

¿Por qué siempre hay una diferencia en la altura del pan?
La forma y la altura del pan dependen de la temperatura ambiente, de la calidad y de la cantidad de los ingredientes.

¿Por qué el pan no sube?
Se ha olvidado añadir la levadura. El pan tampoco no sube y sigue siendo plano, si se utiliza demasiado poca levadura o levadura vieja.

¿Cómo funciona el temporizador de retraso?
No se puede ajustar el temporizador de retraso debajo de las 3 horas y encima de las 13 horas. El temporizador de retraso requiere un mínimo de 58 minutos para atravesar todos los procesos necesarios. Se puede utilizar el programa ‘Rápido’, pero sin el temporizador de retraso. Los ingredientes pueden estropearse, cuando estén en el aparato por más de 13 horas, sin ser cocidos.

¿Por qué no se puede añadir ingredientes adicionales a los ingredientes básicos?
Las pasas secadas y similares tienen que ser añadidas más tarde, para dar a la masa o el pan la forma correcta y dejar subir la masa como es debido.
Además es posible que los ingredientes se rompan durante el proceso de amasado, que se peguen el uno al otro y que no sean repartidos uniformemente por toda la masa.
Sólo después de la primera señal acústica, se puede añadir estos ingredientes. No se puede añadir ingredientes, al utilizar uno de los programas rápidos. El temporizador de retraso no funciona, cuando se ha seleccionado el programa para hacer masa.

¿Se puede utilizar leche fresca en vez de agua?
Es posible, pero entonces tiene que tener cuidado que la cantidad de líquido siga siendo la misma. Por ejemplo: si se menciona en una receta 210ml de agua, se puede reemplazar esta cantidad por 210ml de leche o por 105ml de agua y 105ml de leche. Es importante utilizar la cantidad total de líquido indicada.

14. GENERAL

1. La corteza a veces es más clara y a veces más oscura. Se puede ajustar el color de la corteza usted mismo, pulsando el botón 'crust'. Para obtener una corteza clara, se tiene que elegir 'claro' (light) y para que el pan tenga una corteza oscura, hay que seleccionar 'oscuro' (dark).

2. ¿Qué ha pasado, si el pan ha subido hasta el nivel de la tapa? Usted ha utilizado demasiada levadura y/o azúcar. Por consiguiente, se han formado más burbujas de gas dentro del pan y el pan ha subido demasiado.

3. ¿Por qué no se puede hacer pan a base de frutas con el programa 'Rápido'? En este programa el tiempo de fermentado es disminuido y si usted utiliza más ingredientes, también el tiempo de cocido es influenciado, de modo que no obtendrá un buen resultado, utilizando este programa para tales recetas.

4. ¿El proceso de amasado es más lento, cuando la máquina de hacer pan está haciendo panes más pesados? Sí, es normal, cuando usted utiliza estas recetas. No es un problema para el aparato, pero aconsejamos añadir una cuchara de líquido.

15. ANTES DE HACER REPARAR LA MÁQUINA DE HACER PAN

El pan siempre fracasa.
Le aconsejamos hacer una vez un pan con una mezcla de pan preparada. Estas mezclas sólo tienen que ser completadas con agua y mantequilla. Si se obtiene un buen resultado, significa que su aparato funciona bien y que tiene que controlar la frescura de los ingredientes normales.
Si el resultado es malo, se puede contactar el servicio de clientes o el servicio posventa para pedir consejo sobre lo que tiene que hacer.

El aparato no funciona.
¿Está encendido?

La temperatura de la máquina de hacer pan está demasiada elevada.
Sale humo de los orificios.
A lo mejor algunos ingredientes se han caído en el elemento de calefacción.

El pan se ha hundido/el centro es húmedo
Se ha dejado el pan en el molde de pan por demasiado tiempo, después del proceso de cocción.
Se ha utilizado demasiada agua o levadura.

La parte superior del pan se ha rota y es oscura
Demasiada harina, levadura o demasiado azúcar

Todavía hay harina en la parte superior del pan.
Falta de agua

Pan demasiado pequeño
Falta de harina, levadura, azúcar o agua
Uso de harina integral o harina que contiene levadura química
Uso de levadura mala.
Uso de harina o levadura vieja

Pan insuficientemente cocido
Se ha pulsado el botón ‘stop’, después de poner en marcha el aparato.
Se ha abierto la tapa durante el proceso de cocción.

El pan está demasiado cocido.
Demasiado azúcar
Se ha seleccionado ‘oscuro’ como grado de tostado

El pan está malformado
Falta de harina
Falta de agua

HOJA DE PEDIDOS PARA ACCESORIOS DE LA PANIFICADORA PRIMO BM1-S

Completa la hoja de pedidos y enviela por correo a la dirección abajo:

VISONIC S.A.
Parque Empresarial "La Carpetania"
C/Miguel Faraday, 6
28906 Getafe
Madrid

Recibirá una factura con los datos de pago. Después del pago, le mandamos las piezas.
El/la abajo firmante pide:

	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
BM1-49: molde de pan		15.00 €	
BM1-50: pala amasadora		2.00 €	
BM1-01: gancho para retirar la pala amasadora		4.00 €	
		TOTAL	

APELLIDOS + NOMBRE:

DIRECCIÓN:

TELÉFONO CON PREFIJO:

FECHA + FIRMA:

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

BM1-S